FORMAGGI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO A FORMAGGI & CONSUMI
ANNO 6 - NUMERO 1 - GENNAIO 2013
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

## NEWS

# L'interattività comunica il mercato

Clal.it presenta Focus Tech e Focus On, nuovi servizi per imprese, associazioni e consorzi.

CLAL focus on: Trentingrana nella nuova confezione "APRIFACILE"
Nome:
Trentingrana nella nuova confezione "APRIFACILE"
Azienda produttrice:
Gruppo Formaggi del Trentino
Anno di fondazione: 2010
Sede Linea Tradizionale: Trento (TN)
Sede Linea Trentingrana: Segno di Taio (TN)
Prodotti: formaggi e burro
Scheda web: Trentingrana
Trentingrana presenta la nuova confezione sottovuoto APRIFACILE.
Con il nuovo sistema è possibile servirsi del prodotto con la massima facilità, aprendo la confezione con un solo gesto grazie alle comode linguette pre-tagliate senza forbici o coltelli.
La confezione, una volta aperta, si mantiene in parte integra preservando intatte tutte le caratteristiche organolettiche distintive di Trentingrana.
accedi >

a pagina II

# Via libera alla flessibilità

In scena a Milano il 2 gennaio la presentazione del progetto 'Valore dell'imballaggio'.

a pagina III

## Schede prodotto

Le principali novità proposte dalle aziende.

alle pagine X e XI

## SPECIALE ESTERO

da pagina V a pagina IX

Il successo della tecnologia italiana. Le iniziative delle istituzioni nazionali volte a favorire lo scambio con i nuovi mercati. L'opinione dei produttori.

# Il Made in Italy alla conquista del mondo

L'INTERVISTA

# Sace: "Il nostro obiettivo è far crescere le Pmi"

*L'impegno per le imprese italiane del settore food machinery. La proposta di soluzioni assicurativo-finanziare innovative. Ecco tutti i servizi offerti dal Gruppo alle aziende che vogliono presidiare i mercati stranieri. Il commento di Alessandro Terzulli, economista.*

a pagina IX

## PRIMO PIANO

A pagina IV

# Eliopig firma l'energia eco-sostenibile

Le caratteristiche degli impianti biogas e di abbattimento dei nitrati. I vantaggi economici per gli allevatori e per l'ambiente. Parla Matteo Civetta, direttore commerciale dell'azienda.

edizioni turbo

### Clal.it presenta Focus Tech e Focus On, nuovi servizi per imprese, associazioni e consorzi

# L'interattività comunica il mercato

Si chiama 'Focus Tech' la nuova area interattiva di Clal.it dedicata a imprese, associazioni e consorzi. Si tratta di un servizio on line, collocato nella prima parte dell'home page del portale web della società di consulenza, che propone una vetrina per i prodotti tecnologici, le attrezzature, gli impianti e le innovazioni ad essi collegate. Ogni tecnologia, impianto o attrezzatura viene messa in collegamento con una pagina realizzata ad hoc, in base al prodotto e all'azienda produttrice. Ma non solo. Oltre a 'Focus Tech', Clal.it propone anche l'area 'Focus On' che, invece, offre una panoramica sulle innovazioni di prodotto e di packaging. Il servizio propone una vetrina in cui le imprese e le associazioni possono ottenere visibilità verso un pubblico globale composto anche dalla Grande distribuzione e dai consumatori. Nello specifico, cliccando su ciascun prodotto, presentato in

CLAL focus on: Trentingrana nella nuova confezione "APRIFACILE"
Nome:
Trentingrana nella nuova confezione "APRIFACILE"
Azienda produttrice
Gruppo Formaggi del Trentino
Anno di fondazione: 2010
Sede Linea Tradizionale: Trento (TN)
Sede Linea Trentingrana: Segno di Taio (TN)
Prodotti: formaggi e burro
Scheda web: Trentingrana
Trentingrana presenta la nuova confezione sottovuoto APRIFACILE.
Con il nuovo sistema è possibile servirsi del prodotto con la massima facilità, aprendo la confezione con un solo gesto grazie alle comode linguette pre-tagliate senza forbici o coltelli.
La confezione, una volta aperta, si mantiene in parte integra preservando intatte tutte le caratteristiche organolettiche distintive di Trentingrana.
accedi >

vetrina secondo un ordine casuale, si apre una pagina dedicata, che mette in evidenza una descrizione, una galleria fotografica e dei filmati che possono essere allegati dall'azienda produttrice stessa in base al prodotto che intende comunicare. 'Focus Tech' e 'Focus On' rappresentano un canale di comunicazione interattivo diretto con gli operatori del settore. Per facilitare questo scopo, Clal.it propone la possibilità di trasformare questo canale in contatti immediati, attraverso appositi moduli collegati alle e-mail e tramite link ai siti delle imprese. Che contribuiscono ad aumentare la popolarità nei motori di ricerca e concorrono alla generazione di traffico altamente targetizzato.

## Nasce a Livorno Btr, azienda dedicata alla realizzazione di simulatori

Un'azienda spin-off fondata da ricercatori e tecnici della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, insieme ad alcuni imprenditori del settore logistico. E' nata così la società livornese Btr (Better than real), che si occuperà principalmente della progettazione e della realizzazione di simulatori e tecnologie robotiche e di realtà virtuale collegate alla simulazione. Obiettivo della nuova azienda: la valorizzazione e il trasferimento di queste tecnologie verso applicazioni di tipo industriali. Lo stimolo e la motivazione fondamentale che ha reso possibile la costituzione dello spin-off è stato offerto dalla stretta collaborazione, già in essere da alcuni anni, tra il laboratorio Percro della Scuola Superiore Sant'Anna (condotto dai professori Bergamasco e Avizzano) con i relativi ricercatori, ed energie che fanno riferimento ad aziende livornesi quali Global Service e Port Technical Service, impegnate da alcuni anni nella realizzazione di progetti di ricerca applicata nell'ambito della simulazione e degli ambienti virtuali.

## Le opportunità per il Made in Italy in Mongolia in un incontro a Roma

"Mongolia. Opportunità Paese per il comparto delle tecnologie per il food e per l'agricoltura" è il titolo della conferenza in scena a Roma lo scorso 13 dicembre, promossa dall'Ambasciata di Mongolia in Italia e dal Consolato onorario di Mongolia, in collaborazione con Assofoodtec e FederUnacoma. La Mongolia è, infatti, uno dei paesi in più rapido sviluppo nel panorama internazionale, grazie a tassi di crescita a due cifre (+12,7 di Pil nel 2012) e a una forte apertura al commercio estero. Con importazioni che, nel 2012, hanno raggiunto i 6,947 miliardi di dollari, contro i 3,828 del 2011. Attualmente, la Mongolia è già un importante partner commerciale per l'Italia: i dati Ice mostrano che il nostro Paese è in seconda posizione per quanto riguarda le importazioni dalla Mongolia e all'11° per le esportazioni. L'intervento di Emilia Arosio, presidente di Assofoodtec ha sottolineato l'importanza strategica del comparto alimentare per l'economia mongola, con particolare accento su allevamento, produzione e lavorazione delle carni, sui settori lattiero-caseario e del bakery.

## Glutentox Pro: il test per la rilevazione di glutine negli alimenti

Si chiama Glutentox Pro, l'ultima novità della società marchigiana Jmc Glutentox Pro è un test per la rilevazione del glutine negli alimenti e superfici. E' dunque un prodotto pensato per le aziende alimentari e per le cucine professionali. Diversi i plus di questo prodotto: innanzitutto la rapidità, il kit, infatti, consente di conoscere i risultati in 20 minuti. Quindi l'affidabilità: Glutentox Pro rileva da 5 a 40 ppm di glutine. Infine, il nuovo prodotto di Jmc può essere inserito nel piano di autocontrollo Haccp. Per l'utilizzo di questo test non è richiesta nessuna attrezzatura specialistica. Inoltre, consente di rilevare anche l'avena.

## Trumpf presenta la nuova linea di presse piegatrici Cnc a marchio TruBend

ovità per la gamma di presse piegatrici Cnc realizzate dall'azienda internazionale Trumpf. La gamma di macchine piegatrici si arricchisce della linea TruBend Serie 5000, che riunisce tecnica innovativa e precisione. Non solo, i sistemi variabili di registro posteriore consentono una lavorazione non problematica di ampie gamme di pezzi. L'intero processo, dalla programmazione, alle fasi di attrezzamento fino alla piegatura finale, vanta un'elevata produttività. Tra le altre caratteristiche della nuova linea Trubend Serie 5000 l'elevata dinamica degli assi, la massima gamma di pezzi, l'angolo preciso a partire dal primo pezzo e la programmazione e un comando intuitivi.

## Ipack-Ima sigla due accordi per i mercati africani e nord americani

E' stato siglato a fine novembre l'accordo di collaborazione tra Wpo (World packaging organization) e Ipack-Ima grazie al quale l'Organizzazione garantisce il suo supporto alle manifestazioni East Afripack, in programma dal 9 al 12 settembre 2014 a Nairobi, Kenya, e Ipack-Ima, in scena a Fiera Milano dal 19 al 23 maggio 2015. La partnership si articola in diversi momenti di collaborazione per promuovere a livello globale entrambe le manifestazioni. Nell'ambito dell' accordo Wpo selezionerà e indicherà relatori qualificati che interverranno alle quattro conferenze itineranti dedicate al tema della Food Safety & Food Security, organizzate da Ipack-Ima in programma a partire dal 2013 fino al 2015. Si inizierà con le due in calendario a giugno 2013, rispettivamente in uno dei paesi dell'East African Community e in India, cui farà seguito nel settembre 2014 una conferenza durante East Afripack in Kenya. La quarta si terrà, infine, a maggio 2015 in occasione di Ipack-Ima. Inoltre, Wpo sarà presente con un proprio stand istituzionale in entrambe le manifestazioni e, in particolare, in occasione di Ipack-Ima 2015 verrà ospitata la cerimonia di premiazione dei WorldStar Packaging Awards, evento del Wpo che dal 1970 assegna i premi ai migliori packaging del mondo. Sempre a dicembre, Ipack-Ima comunica di aver scelto la società Kellen Company come agente ufficiale del Nord America per l'attività di comunicazione e vendita degli spazi espositivi. "Abbiamo scelto Kellen Company per la sua esperienza con i clienti del settore packaging e processing" – ha dichiarato Guido Corbella, amministratore delegato di Ipack-Ima. "La Kellen Company è orgogliosa di lavorare con il team di Ipack-Ima" – afferma Patrick Farrey, Group vice president – "Le fiere del mondo del packaging, processing e converting organizzate da Ipack-Ima sono di respiro globale, e funzionano da ponte per l'Europa per i nostri colleghi del Nord America, grazie anche alla fama e all'internazionalità della città di Milano". Ipack-Ima lavorerà con gli uffici di Chicago della Kellen Company, ma potrà avere il supporto di tutti gli uffici del Gruppo, inclusi quelli di New York, Atlanta, Washington D.C., Bruxelles e Pechino.

PER TUTTI GLI AGGIORNAMENTI GIORNO PER GIORNO
ALIMENTANDO
IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE
ALL'INDIRIZZO:
WWW.ALIMENTANDO.INFO

## Nasce il progetto "Processing & Packaging: The High-Tech Italian Way"

Un network di filiera che mette insieme cinque aziende specializzate nel settore delle tecnologie per il processing, il packaging e gli imballaggi. E' questo il progetto "Processing&Packaging: The High-Tech Italian Way", curato e gestito da Ipack-Ima, organizzatore dell'omonima fiera internazionale triennale che si svolge a Milano, per consolidare la presenza sui mercati esteri e promuovere l'appeal del "sistema Italia" nei confronti di nuovi canali commerciali. "The High-Tech Italian Way" avrà in portafoglio soluzioni tecnologiche integrate ed orientate ad una fornitura completa per i buyer internazionali, potenziando la forza commerciale delle singole imprese e avvalendosi delle fiere di settore come strumento principale di promozione presso i mercati in crescita. Il progetto prevede, inoltre, di fare rete, nell'arco temporale 2013-2015, con le istituzioni italiane che sostengono le attività di promozione e con le più importanti organizzazioni internazionali e gli organizzatori fieristici internazionali del settore. Tra le aziende aderenti, la Mario Ronchi rappresenta il nucleo fondatore del progetto, che allinea la Pfm Group, P.E. Labellers, Clevertech e Cama Group.

## Linee di montaggio: Rollon presenta gli attuatori Th Series

Rollon, gruppo internazionale specializzato nella realizzazione e commercializzazione di guide lineari industriali, arricchisce l'offerta del comparto attuatori con Th Series. Si tratta di unità lineari con azionamento a vite, studiate per l'assemblaggio di componenti e per le linee di montaggio. Gli attuatori Th Series sono ideali per movimentazioni che richiedono un'elevata precisione di posizionamento. Sono dotati di elevata capacità di carico e affidabilità, oltre che di struttura rigida e dimensioni compatte. Non solo, un sistema di lubrificazione per canali dedicati a ciascun componente interno assicura intervalli di manutenzione molto lunghi.

## Artes Ingegneria si aggiudica il bando per il progetto Git della Fondazione Italia Cina

Artes Ingegneria è stata selezionata per partecipare al Progetto Guangdong/ Italy Traineeship (Git), che si pone l'obiettivo di rafforzare le relazioni economiche tra le regioni partner italiane e la provincia cinese del Guangdong. Il programma vede come soggetto attuatore la Fondazione Italia-Cina e vanta la partnership del ministero degli Affari Esteri, della Regione Emilia Romagna e della Regione Campania. Le attività in programma consistono in azioni di formazione e traineeship rivolte a manager privati italiani e del Guangdong. E' inoltre prevista la realizzazione di forum tesi a consolidare le relazioni e le esperienze di scambio economico bilaterali.

## Export, macchinari per l'industria alimentare: +16% nei primi sei mesi del 2012

L'export italiano di macchinari per l'industria alimentare e vitivinicola, nei primi sei mesi dell'anno, è cresciuto del 16%, per un controvalore di oltre 580 milioni di euro. Nel complesso, le vendite del segmento tecnologico nazionale fanno registrare un incremento del 7,2%, superando il valore di un miliardo di euro. Sono i dati diffusi da Fondazione Edison, relativi alle esportazioni dei primi sei mesi del 2012. L'unica frenata si registra in Cina. "L'export verso il mercato cinese è crollato del 26%, ma si tratta di una flessione importante perché rapportata ai risultati eccezionali del 2011 quando avevano raggiunto vendite per 410 milioni di euro, contro i 135 milioni dell'anno precedente (+204%)", ha spiegato lo scorso 27 novembre Giorgio Zanchetta, presidente del gruppo metalmeccanico di Unione industriale di Treviso ad Affari e Finanza.

## Osservatorio Ipack-Ima sulla filiera dell'imballaggio: cauto ottimismo per il secondo semestre 2012

Secondo i dati del report congiunturale semestrale presentato lo scorso dicembre dall'osservatorio Ipack-Ima, la filiera dell'imballaggio tiene nel primo semestre 2012 e guarda con cauto ottimismo alla seconda parte dell'anno. L'indagine consuntiva, che prende il nome dalla fiera internazionale del settore imballaggi, che si svolge ogni tre anni a Milano, ha preso in esame un campione di 255 aziende del settore, per un fatturato complessivo superiore ai 6 miliardi di euro. Il 43% delle imprese dichiara un fatturato stabile nel primo semestre 2012, rispetto al 2011 e il 20% afferma di aver registrato una crescita. Contrazione del giro d'affari, invece, per il 37% del campione. Le aziende si sono mostrate ottimiste per quanto riguarda la seconda parte dell'anno. Il 70% del campione si aspetta un fatturato stabile o in crescita (quota che sale al 78% se si considera solo l'export). Buoni risultati anche per quanto riguarda l'occupazione: l'84% delle aziende ha dichiarato, infatti, che si manterrà costante o in crescita.

**In scena a Milano la presentazione del progetto 'Valore dell'imballaggio'**

## Via libera alla flessibilità

Sono stati presentati lo scorso 2 gennaio a Milano, nel corso del XVII congresso Giflex, i risultati del progetto triennale "Valore dell'imballaggio", che punta a comunicare a media, istituzioni, opinion leader e consumatori il ruolo e l'utilità dell'imballaggio flessibile creando una corrente d'opinione favorevole circa il suo utilizzo. A questo proposito è stata condotta un'analisi anonima per verificare il percepito di consumatori e key opinion leader in merito al valore d'uso degli imballaggi flessibili alimentari in termini di sicurezza, igiene, conservazione e dimensione di servizio e alla sensibilità circa i temi dell'eco-sostenibilità e riciclaggio. Secondo quanto evidenziato dai dati, il consumatore predilige prodotti confezionati considerati più pratici e igienici rispetto agli sfusi. Il consumatore è gratificato da elementi che gli permettono di instaurare un rapporto diretto col prodotto confezionato e il pack flessibile, con la sua leggerezza e trasparenza, rappresenta la confezione ideale in un'ottica di emotività, modernità ed economicità, piuttosto che in termini di ecosostenibilità, che a oggi non rappresenta un fattore chiave all'acquisto. In linea generale è emerso che il mondo degli imballaggi flessibili presenta criticità in termini di riciclaggio e carenza di alcuni valori di servizio rispetto ad altri imballaggi. Ma in termini di rapporto fra funzionalità e costi, economici e ambientali, gli imballaggi flessibili sono portatori di tutta una serie di nuove opportunità per il futuro degli imballaggi. Consumatori e key opinion leader sono concordi nel sostenere che gli imballaggi flessibili rappresentano il veicolo di un concetto di estrema attualità, ovvero più prodotto e meno confezione.



MACCHINE E SISTEMI
PER L'AUTOMAZIONE
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE
GELMINI
S.r.l.
SCAGLIE TIPO "GRANA"
"GRANA" TYPE SLIVERS.
JULIENNE TIPO "SEMI-DURO"
SEMI-HARD TYPE JULIENNE.
GRATTUGIATO TIPO "GRANA"
GRATED "GRANA" TYPE CHEESE.
CUBETTI TIPO "GRANA"
"GRANA" TYPE CUBES.
GELMINI srl
Via G. Di Vittorio, 19 - 43013 Langhirano - Parma - Italy - Tel. +39 0521 861413 (r.a.) - Fax +39 0521 861405 - www.gelminimacchine.com - info@gelminimacchine.com

# Eliopig firma l'energia eco-sostenibile

Le caratteristiche degli impianti biogas e di abbattimento dei nitrati. I vantaggi economici per gli allevatori e per l'ambiente. Parla Matteo Civetta, direttore commerciale dell'azienda.

*Un impianto a biogas realizzato da Eliopig*

"Fino a ieri si produceva energia elettrica coltivando ettari di terreno di mais. Venivano utilizzati prodotti alimentari nel settore dell'energia per renderli più redditizi. Questo fenomeno ha però portato al verificarsi di una condizione che, dal punto di vista della sostenibilità, rappresenta un'arma a doppio taglio". A parlare è Matteo Civetta, direttore commerciale del gruppo lombardo Eliopig, specializzato, da oltre 30 anni, nella progettazione, realizzazione e commercializzazione di attrezzature zootecniche destinate ad allevamenti suinicoli. E che da 10 anni produce anche impianti a biogas e per l'abbattimento dei nitrati. "Basti dire che le commodities venivano utilizzate per la produzione di energia con forti ripercussioni sul mercato e sui prezzi dei prodotti di filiera".

**Partiamo dall'inizio, come è nata la decisione di investire nel biogas?**

Si tratta di un settore in continua crescita, promettente e fortemente sostenibile. Non solo, l'idea era di coniugare progetti ecosostenibili con le richieste dei nostri clienti iniziali, gli allevamenti suinicoli. Che disponevano di grandi quantità di deiezioni o di sottoprodotti: un potenziale molto importante, che poteva essere utilizzato per produrre energia elettrica e termica. Da qui la scelta, fatta 8 anni fa, di istituire all'interno del Gruppo un reparto autonomo dedicato esclusivamente al biogas.

**Cosa distingue un impianto a biogas da uno tradizionale?**

Un impianto a biogas genera energia 'pulita'. Basti pensare a come viene alimentato il suo cogeneratore. Tutto ciò che è organico, sottoprodotto o prodotto di scarto risulta, infatti, funzionale ai nostri impianti. Trattandosi di sostanze organiche, nel loro processo di deperimento producono gas: i nostri biologi monitorano costantemente le colture di batteri che vivono all'interno dei digestori. E verificano che tutti i parametri siano sempre in linea con quanto serve ai batteri metanofili per produrre il massimo del biogas possibile. Di conseguenza, energia elettrica ed energia termica. Nello specifico, con gli impianti che realizziamo, è possibile trattare molte tipologie di sottoprodotti organici. Per esempio per citarne solo alcuni, le deiezioni suine, quelle bovine, gli scarti della macellazione, i prodotti scaduti dei supermercato, la Forsu (frazione organica del rifiuto solido urbano).

**Una soluzione che risolve, potenzialmente, anche il problema dello smaltimento dei rifiuti…**

Sì, se ci riferiamo alla Frazione organica del rifiuto solido urbano. Si tratta di una tecnologia consolidata ed affermata in diversi stati, come per esempio la Germania, da più di 10 anni.

**Vi definite l'unica azienda manifatturiera italiana che progetta e realizza impianti biogas sul territorio nazionale. Cosa significa?**

Costruiamo dalla A alla Z impianti a biogas ed impianti per l'abbattimento dei nitrati. Forniamo, dove richiesto, progetti chiavi in mano. Ci occupiamo della progettazione, della realizzazione, nonché delle autorizzazioni, delle pratiche burocratiche e dell'assistenza tecnica sul cogeneratore, oltre che biologica sui digestori. A differenza di altre aziende che vendono impianti di questo tipo, noi li costruiamo, non siamo rivenditori o assemblatori. Possediamo un importante magazzino di pezzi di ricambio sempre disponibili per i nostri clienti e, in caso di necessità, siamo pronti a rispondere a qualsiasi tipo di problematica e di assistenza tecnica in tempi molto rapidi. Non solo, un'equipe interna di biologi monitora quotidianamente il funzionamento dei nostri impianti biogas installati sul territorio.

**Quindi c'è una supervisione in loco?**

Sì. Quando vendiamo un impianto a biogas garantiamo l'assistenza per quanto riguarda la parte dei motori, quindi del cogeneratore, tramite il nostro partner Tessari, esclusivista dell'azienda Man per l'Italia. L'assistenza biologica e quella su tutte le parti che non sono cogeneratore viene fornita direttamente da noi tramite un contratto che può durare fino a 20 anni (periodo previsto per gli incentivi).

## Caratteristiche impianto biogas Eliopig

- Moduli di carico delle biomasse solide con celle di pesatura e sistema di introduzione della biomassa nel digestore attraverso sistema di coclee; i moduli di carico sono disponibili con portate di 20-40-60-80 tonnellate
- Tappeti mobili utilizzati in sostituzione alle catenarie per il trasporto della biomassa all'interno del modulo di carico
- Miscelatori in acciaio inossidabile con inclinazione di 120° con applicazione dell'elica regolabile in funzione della percentuale di sostanza secca del digestato
- Digestore con gasometro pressostatico con sistema a doppia membrana
- Impianto di raccolta e distribuzione del biogas
- Trattamento del biogas e strumentazione di processo
- Impianto elettrico di MT e BT
- Impianto idraulico
- Gruppo di cogenerazione
- Trattamento dell'H2S contenuto nel biogas in modo biologico e chimico

**Cosa si intende per impianto di strippaggio?**

Si tratta di una tecnologia sviluppata e brevettata sei anni fa da noi, attraverso una collaborazione con l'Università di Milano. Nel dettaglio, è un impianto capace di abbattere i nitrati contenuti all'interno del digestato, ovvero della sostanza che è già transitata all'interno del digestore che, a sua volta, ha già prodotto la quantità di gas necessaria. Molte sostanze, come ad esempio le deiezioni suine, sono caratterizzate da un alto contenuto di azoto ammoniacale, per il quale vengono poi regolamentati gli spandimenti. Esiste, infatti, una legge europea che prevede la regolamentazione dello spandimento dei liquami suini sui terreni: la concentrazione di azoto ammoniacale all'interno delle deiezioni, non deve superare i 240 chili ad ettaro, mentre nelle zone vulnerabili i 170. Abbattere l'azoto ammoniacale all'interno delle deiezioni consente, inoltre, di percepire un incentivo e di ridurre in proporzione i terreni di cui si ha bisogno per lo spandimento. Quindi, se si riduce del 90% l'azoto ammoniacale contenuto nelle deiezioni, si riduce di conseguenza del 90% il fabbisogno di terreni per spanderle. Questo contribuisce chiaramente ad un risparmio importante per l'allevatore, ma anche in termini di impatto ambientale e di ecosostenibilità.

**E per quanto riguarda gli impianti che vengono installati all'estero?**

Le porto come esempio i due progetti governativi che stiamo sviluppando attualmente in Bielorussia. Il primo vale 18 milioni di euro, l'altro 42. Si tratta di allevamenti con integrato un impianto a biogas. Entrambi verranno consegnati l'anno prossimo. Per gestire questo importante cliente, abbiamo aperto un ufficio a Minsk dove lavorano una trentina di persone, esclusivamente dedicate a questi due progetti.

**Sempre più paesi emergenti risultano interessati alla tecnologia Made in Italy per il settore alimentare. Qual è, invece, il loro interesse per le soluzioni a biogas?**

Tanti mercati oggi emergenti, dove si vive una crescita in termini di ricchezza, consumano più carne e cominciano a strutturarsi per poterne aumentare l'offerta all'interno del proprio mercato. Ne è un esempio la Bielorussia. I due impianti che stiamo costruendo vengono finanziati dallo Stato, con un 40% della produzione destinato al consumo interno e un 70% previsto per l'export in Russia. Un altro esempio è la Cina, che come la Turchia e la Russia, dimostra sempre più interesse per questo tipo di soluzioni.

**Quali sono in casi come questi i tempi di realizzazione?**

Quattro o sei mesi circa per costruire l'impianto e lo stesso tempo per ottenere le autorizzazioni.

*Samanta Torchia*

*a cura di Samata Torchia*

*Il successo della tecnologia italiana. L'incremento dell'export di macchinari nei paesi emergenti. Le iniziative delle istituzioni nazionali volte a favorire lo scambio con i nuovi mercati. L'opinione dei produttori.*

# Il Made in Italy alla conquista del mondo

Che l'export rappresentasse una strategia commerciale praticata da molte aziende italiane per aggirare un momento congiunturale non favorevole era risaputo. Ma che gran parte del fatturato dell'intero comparto nazionale dedicato alle tecnologie per il food fosse appannaggio proprio delle esportazioni è una novità. Secondo i dati resi noti da Assofoodtec e Federmacchine, il comparto delle tecnologie per il food, considerato uno dei più solidi e dinamici dell'industria italiana, ha raggiunto nel 2011 un fatturato di 5 miliardi di euro circa, dei quali il 74% realizzato proprio all'estero. Nello specifico, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna sono state le regioni italiane che, nell'anno appena trascorso, hanno evidenziato i migliori risultati nelle esportazioni di macchinari per usi speciali, tra cui è compresa l'industria alimentare. Queste tre regioni contribuiscono da sole, secondo quanto confermato anche dal gruppo Sace, che ogni anno sostiene le aziende italiane che vogliono affacciarsi ai mercati stranieri, al 70% circa delle vendite all'estero. In particolare, il distretto del food machinery di Parma, riconosciuto come polo industriale nazionale per questo tipo di attrezzature, ha segnato nel 2011 un incremento del 15% nelle esportazioni, con previsioni in crescita anche nel 2012.

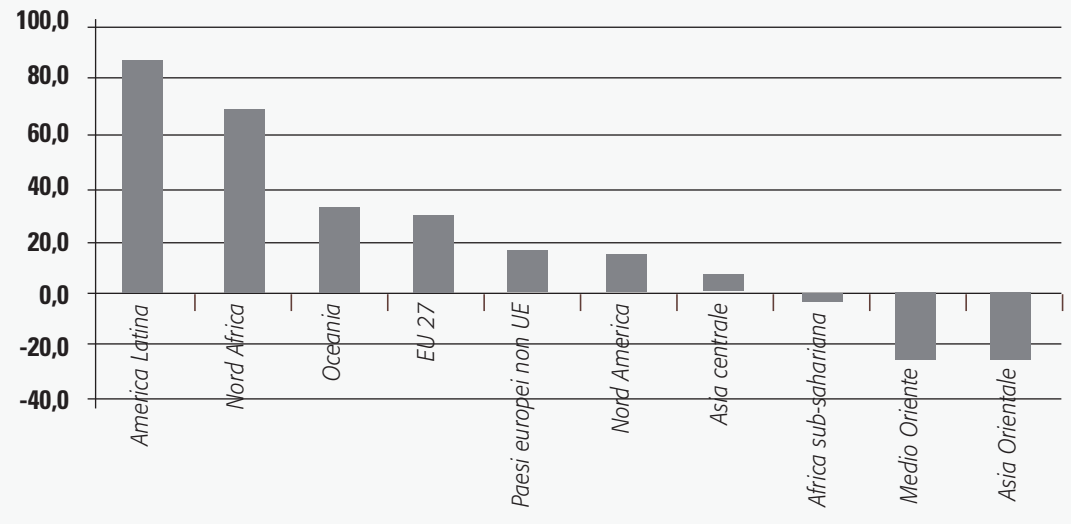
Quello evidenziato nel 2011 è il maggiore incremento export di macchinari per l'industria della trasformazione alimentare italiana degli ultimi 10 anni. Quasi a confermare che, forte di una tradizione radicata nel tempo, l'industria italiana dei macchinari viene riconosciuta nel mondo per l'elevato contenuto tecnologico, la forte personalizzazione delle soluzioni proposte, spesso capaci di soddisfare le specifiche esigenze degli utilizzatori, e l'assistenza assicurata anche dopo la vendita. I dati Istat elaborati da Sace parlano chiaro: la crescita dell'export di macchinari realizzati in Italia per l'industria del latte tra il 2010 e il 2011 ha interessato principalmente l'America Latina, che ha registrato una crescita dell'84,7%; il Nord Africa (+68,4%), l'Oceania (31,6%) e l'Unione Europea (+28,1%). Non solo, secondo quanto sottolineato anche dalle stesse aziende produttrici italiane di macchinari, sono anche i nuovi mercati emergenti a volersi affidare alla tecnologia Made in Italy dedicata al food e, nello specifico, al comparto lattiero caseario. Prima tra tutte la Bielorussia, sempre più competitiva in termini di produttività, seguita dal Brasile e dall'India.

Quest'ultimo paese, in risposta all'esigenza di potenziare e rendere sempre più competitivo il proprio sistema manifatturiero, ha incrementato, nell'ultimo biennio, del 28% l'investimento in tecnologia italiana (Fonte: Federmacchine). Con 1,2 miliardi di abitanti e un incremento medio del Pil del 9%, previsto per il biennio 2013-2014, l'India procede nello sviluppo socio-economico che, avviato all'inizio del ventunesimo secolo, ben si coniuga con l'offerta italiana di macchinari, sistemi di produzione e trasformazione di materie prime alimentari. Non è un caso dunque se, tra i progetti destinati all'internazionalizzazione delle aziende italiane, il ministero dello Sviluppo economico - Dipartimento per l'impresa e l'internazionalizzazione - ha avviato e presentato, lo scorso marzo a Nuova Delhi, l'iniziativa 'Machines Italia in India'. Obiettivo di questo nuovo progetto, organizzato da Federmacchine e partecipato da 14 associazioni di categoria italiane, è facilitare l'attività di business con le controparti indiane, grazie a un programma articolato capace di favorire l'incontro tra domanda e offerta di macchinari.

L'intento da parte delle istituzioni italiane è dunque sempre più quello di confrontare esperienze e modelli di business, di creare possibilità concrete di collaborazione tra imprese italiane e straniere e offrire uno strumento di supporto alle aziende nazionali della filiera della meccanica dedicata al comparto lattiero caseario, per meglio presidiare i mercati esteri. Il tutto attraverso il consolidamento di una rete di contatti istituzionali e il rafforzamento della reputazione della tecnologia Made in Italy nel mondo.

## Crescita delle esportazioni dei macchinari per l'industria del latte 2010-2011 (var%)

*Settore: mungitrici e macchine, apparecchi e strumenti per l'industria del latte (escl. apparecchi di refrigerazione e impianti per il trattamento termico, scrematrici, centrifughe, presse con filtro e altri apparecchi filtranti)*




*Fonte Istat su elaborazione dati Sace*

# Parola d'ordine: tailor made

## Frau Impianti – Simone Pesenti, sales department

"I mercati stranieri rappresentano per noi una soluzione strategica. Realizziamo e commercializziamo linee e gruppi di processo destinati al settore lattiero caseario e beverage soprattutto in Russia, Bielorussia, Nordafrica e Sudamerica". Esordisce così Simone Pesenti, sales department dell'azienda vicentina Frau Impianti. E aggiunge: "La nostra tecnologia Made in Italy è sinonimo all'estero di qualità e affidabilità grazie a una lunga storia aziendale. Le nostre soluzioni destinate ai mercati stranieri sono disponibili ad una o più linee, sia in versione semi-automatica che completamente automatizzate, di diverse capacità e personalizzate in base alle specifiche esigenze del cliente". L'impianto Cip di sanificazione per le linee di processo rientra nell'offerta tailor made destinata ai mercati stranieri da Frau Impianti e ha lo scopo di sanificare tutte le utenze di produzione secondo sequenze che prevedono l'utilizzo di soluzioni detergenti acide e alcaline. Dalle caratteristiche ai vantaggi per il produttore. Le macchine di sanificazione realizzate da Frau Impianti sono caratterizzate da un recupero automatico delle soluzioni di lavaggio e da un controllo della concentrazione dei prodotti. Riguardo all'impianto Cip, Pesenti sottolinea: "Ogni procedura di lavaggio di questo impianto viene caratterizzata da un recupero automatico delle soluzioni detergenti, che crea un risparmio notevole per il produttore. Non solo, il programma di lavaggio può essere effettuato con scelta manuale o automatica ad ogni fine lavorazione. E' inoltre possibile programmare i lavaggi in ordine alle temperature d'esercizio, dosare le concentrazioni dei prodotti detergenti, i risciacqui e i tempi per ogni singola fase. Tutte le nostre soluzioni vengono progettate e realizzate per essere perfettamente operanti in qualunque realtà produttiva".

**Impianto Cip di sanificazione per le linee di processo**

***Caratteristiche:*** *elevato livello di automazione, recupero automatico delle soluzioni.*
***Produttività orarie:*** *15mila litri/h.*
***Fasi di lavaggio:*** *lavaggio con acqua, alcalino, acido e risciacquo.*
***Paesi principali di esportazione:*** *Russia, Bielorussia, Nordafrica e Sudamerica.*
***Tempi di realizzazione e consegna all'estero:*** *due mesi.*

# Soluzioni garantite per il pizza-cheese

## Cmt - Paolo Tomatis, direttore commerciale

Cmt, azienda piemontese specializzata, dal 1970, nella realizzazione e commercializzazione di macchine per la produzione di formaggi a pasta filata, vanta una quota export che incide per un 85% sul fatturato totale.
"La stagnazione dei mercati, l'aumento del prezzo del latte e i bassi margini di guadagno ci hanno portato a guardare con sempre maggiore interesse ai mercati stranieri – spiega Paolo Tomatis, direttore commerciale dell'azienda. Da diversi anni presidiamo, infatti, sia gran parte dei mercati europei che extra europei". Tra i paesi con la maggiore incidenza sul business di Cmt all'estero, la Germania e in Nord Europa occupano il primo posto (25% sul fatturato), seguiti dagli Stati Uniti e dal Sud America, che incidono per un 35% sul fatturato realizzato nelle zone extra europee. "Nel continente americano il formaggio a pasta filata, soprattutto il pizza-cheese, è molto apprezzato. La maggior parte delle richieste che derivano soprattutto dall'America Latina sono, infatti, legate alla produzione di questa referenza. Ne sono un esempio l'Argentina, che rappresenta oggi il maggiore esportatore di pizza-cheese in Russia, oppure il Messico, che esporta formaggi a pasta filata negli Stati Uniti". Non solo, dopo l'installazione di impianti ad alta produzione di pizza cheese in Giappone e Corea l'azienda continua a guardare con interesse anche al mercato del Sud Est Asiatico. Lo conferma Tomatis, che sottolinea: "Abbiamo realizzato per un gruppo caseario, che vanta un vasto mercato di esportazione in Giappone e nel Sud Est asiatico, il raddoppio di un impianto esistente dal 1997. Si tratta di un impianto Murray Goulburn da 6.000 Kg/h composto da una filatrice della serie Combi Over, con il caratteristico sistema di filatura ad aspo da noi brevettato, che garantisce una maggiore lunghezza ed elasticità delle fibre e un più prolungato tempo di permanenza della pasta in temperatura durante la filatura". Quanto alle capacità produttive diblocchi di pizza cheese: "L'impianto vanta una formatrice Prater 60, in grado di raggiungere un output di 6mila Kg/h, in spazi estremamente contenuti e con lavaggio completamente automatico mediante Cip (senza necessità di smontare lo stampo) caratterizzato da una vasca di pre-rassodamento meccanizzata e una di salamoia dinamica a due piani". Una delle particolarità della linea è la guida dei blocchi di pizza-cheese durante tutto il processo di raffreddamento. Che consente un più agevole confezionamento in automatico e un elevato grado di automazione: dall'ingresso della cagliata in filatrice al confezionamento dei blocchi. L'intero processo viene, infatti, gestito e monitorato da un solo operatore. Dalla proposta dell'azienda all'appeal della tecnologia Made in Italy sui mercati stranieri: "Le nostre macchine riscontrano sempre più successo in Russia, Bielorussia, Africa subsahariana e India. Si tratta di paesi che da tre anni hanno dimostrato di mettere in pratica un adeguamento tecnologico, che guarda con molto interesse alla qualità e all'efficienza produttiva delle macchine Made in Italy. Saranno proprio questi paesi a determinare, nei prossimi 10 anni, il maggiore incremento di vendite di macchinari italiani dedicati al settore lattiero caseario".

**Impianto Murray Goulburn co-operative**

***Caratteristiche:*** *linea dedicata alla produzione di blocchi di pizza cheese.*
***Capacità produttiva:*** *da 6.000 a 12.000 Kg/h.*

# Tecnologia a ultrasuoni Made in Italy

## Gelmini - Elena Lanfranchi, responsabile commerciale

Spicchiatrici Afrodite con lama a ultrasuoni. Sono loro il prodotto di punta all'estero di Gelmini, azienda emiliana che ha come core business la realizzazione di macchine desinate all'industria alimentare, in particolare del caseario. "L'export incide per un 15% sul nostro fatturato totale - racconta Elena Lanfranchi, responsabile commerciale dell'azienda -. Esportiamo macchine per il taglio a peso fisso e spicchiatrici soprattutto in Svizzera e Belgio. Versatilità e disponibilità alle specifiche richieste della clientela, nonché affidabilità delle macchine stesse e assistenza con tempistiche non proposte dalle aziende concorrenti sono i nostri imperativi categorici". Le spicchiatrici Afrodite vantano un'elevata precisione di taglio e un'alta capacità produttiva. A questo proposito Lanfranchi spiega: "La macchina è in grado di raggiungere una maggiore produttività ed è compatibile per la lavorazione di formaggi a pasta semi dura e tenera. Le forme vengono centrate, fustellate e pesate. Il cuore ottenuto dalla perforazione viene sezionato e inviato insieme alle corone alla fase di taglio in fette oppure nuovamente fustellato". Completezza, semplicità di uso e manutenzione rendono Afrodite idonea nei processi di lavorazione di qualsiasi tipologia di formaggio, sia a pasta molle che dura.

### Spicchiatrice Afrodite

***Il prodotto di punta all'estero:*** *Spicchiatrice Afrodite.*
***Paesi export:*** *Svizzera e Belgio.*
***Incidenza dell'export sul fatturato:*** *15%.*

# Igiene garantita con Star Clean 23882-III

## Sulbana – Giuseppe Bergese, amministratore delegato

"L'Italia rappresenta per il nostro Gruppo un mercato fortemente strategico". È schietto Giuseppe Bergese, amministratore delegato della filiale italiana del gruppo elvetico Sulbana, specializzato nella realizzazione e commercializzazione di attrezzature dedicate al settore alimentare, in particolare al comparto delle mozzarelle. E aggiunge: "Acquistiamo attrezzature dall'estero e distribuiamo prodotti in qualità di dealer sul territorio italiano". Oltre ad attrezzature dedicate al comparto delle mozzarelle e ad altri robot manipolatori di formaggi a pasta filata e non, il Gruppo propone sul mercato italiano anche stazioni igieniche realizzate con tecnologie Itec: "Si tratta di macchine igienizzanti realizzate in acciaio Inox Aisi 304, rispondenti a standard Ifs e linee guida Eu/Usda. Ne è un esempio Star Clean 23882-III, dotata di motori elettrici trifase totalmente protetti da infiltrazioni d'acqua e caratterizzata da spazzole elicoidali che garantiscono una maggiore profondità di pulizia". Tra le caratteristiche della stazione igienica modulare proposta da Sulbana è presente, inoltre, un quadro elettrico in acciaio inox IP67 con all'interno schede di comando in bassa tensione (24V). Non solo, l'attivazione dei dispositivi di lavaggio e disinfezione avviene tramite sensori di presenza senza alcuna necessità di contatto. Dalle caratteristiche alle capacità produttive. "I moto-tornelli in acciaio inox assicurano più di otto milioni di passaggi". Riguardo alla sicurezza garantita da Star Clean 23882-III, Bergese sottolinea: "Le pompe disinfettanti di tipo peristaltico di Star Clean garantiscono sicurezza e lunga durata. La macchina è stata realizzata con un'attenzione all'ambiente e si distingue per la separazione del circuito dei disinfettanti da quello dell'acqua, con l'obiettivo di non contaminare eventualmente quella potabile".

### Stazione igienica Star Clean 23882-III

*Macchina igienizzante rispondente a standard Ifs e linee guida Eu/Usda realizzata con struttura totalmente in acciaio inox Aisi 304 e uno spessore lamiera di 2 mm. Star Clean vanta spazzole elicoidali per una maggiore profondità di pulizia e un quadro elettrico in acciaio inox IP67 con all'interno schede di comando in bassa tensione (24 V) protette a loro volta da scatole in Pvc ignifugo standard IP65. I motori elettrici trifase sono totalmente protetti dalle infiltrazioni d'acqua.*

# "Tre soluzioni per la produzione di tvorog"

## Sordi Impianti – Francesca Sordi, area manager

"L'export rappresenta il 90% del nostro giro d'affari". E' diretta Francesca Sordi, area manager di Sordi Impianti, azienda che dal 1881 si occupa di progettazione, costruzione, monitoraggio e vendita di impianti e attrezzature per l'industria lattiero casearia. Riguardo ai mercati stranieri Sordi aggiunge: "L'ex Jugoslavia, la Russia, l'Algeria e il Medio Oriente sono i paesi che più incidono sul nostro business. Nello specifico, abbiamo realizzato per il mercato russo tre linee dedicate al formaggio tvorog, il prodotto caseario di punta nei paesi dell'ex Unione sovietica". Il processo di produzione per questa tipologia di formaggio, è tradizionalmente lungo e laborioso. I moderni macchinari messi a punto da Sordi Impianti permettono il trattamento di elevate quantità di latte, riducendo i tempi di scarico e di drenaggio, nel rispetto delle più recenti e rigide normative igienico-sanitarie. Per quanto riguarda le tre linee dedicate al tvorog, Sordi sottolinea: "La prima che realizziamo viene dedicata alla realizzazione di un prodotto cremoso, senza grani, da utilizzare come base per la produzione di creme con uvetta, zucchero o altri componenti. Il latte, coagulato in caldaie (caseus), viene scaricato su un sistema di drenaggio con rulli perforati e un nastro drenante dove avviene la separazione tra i grani di cagliata e il siero. La cagliata viene inviata quindi a un buffer tank e a un sistema di raffreddamento continuo che lo porta a una temperatura intorno ai 12-15 C°". La seconda linea realizzata dall'azienda è dedicata al formaggio tvorog granulare: "A differenza della prima, la seconda è dedicata a un prodotto meno cremoso e vanta un sistema di raffreddamento della cagliata in linea. La terza linea, invece, è pensata per la produzione di formaggi, del peso di 250 e 500 grammi. Il latte, coagulato nelle caldaie caseus, viene inviato ad un sistema automatico di riempimento, dove avviene la separazione del siero, mediante un rullo perforato, e il dosaggio continuo negli stampi tramite Dripline. Il tvorog viene quindi leggermente pressato per favorire l'allontanamento del siero e, dopo un opportuno periodo di sosta, è pronto per il confezionamento". Tutte e tre le linee a marchio Sordi Impianti sono lavabili in Unità Cip e possono essere condotte da pochi operatori.

### Linea Tvorog

*La linea è stata progettata e costruita in acciaio Inox per la produzione di formaggio tvorog.*
***Caratteristiche:*** *elevata automazione; Unità Cip.*
***Produttività orarie:*** *500/700 Kg/h di prodotto finito.*
***Paesi in cui viene esportata la linea:*** *Russia, Biolorussia, Ucraina, Kazakistan, Repubbliche Baltiche.*

# Dal flow pack alle termoformatrici

## Ulma Packaging - Maurizio Zioni, general manager

Ulma Packaging, azienda di origine spagnola specializzata in soluzioni per il confezionamento, vanta una quota export che incide per un 75% sul giro d'affari totale. Il Gruppo conta 17 filiali dirette all'estero: "Il 25% del nostro fatturato complessivo viene realizzato nella penisola iberica – spiega Maurizio Zioni, general manager della filiale italiana di Ulma Packaging -. Ma la gran parte degli impianti realizzati dal Gruppo vengono esportati soprattutto in Francia, Italia, Regno Unito, Stati Uniti e Brasile. Nello specifico, il comparto cheese incide per un 25% circa sul totale del fatturato della filiale italiana". Per quanto riguarda il trend evidenziato dai mercati esteri, Zioni non ha dubbi: "Stiamo osservando una sostanziale crescita del confezionamento flow pack in atmosfera protetta, che si sta confermando come il più diffuso dopo il sempreverde sottovuoto, affiancato da una crescente richiesta di confezionamento termo formato di prodotti in atmosfera protetta di tipo affettato o comunque pronti al consumo". Per i mercati stranieri il Gruppo propone diverse confezionatrici tra cui un'ampia gamma di termoformatrici che, in gran parte, vengono realizzate anche su misura. Prima tra tutte la macchina TFS 700, sviluppata per confezionare in atmosfera modificata o sottovuoto formaggi e prodotti alimentari freschi: "Si tratta di un modello a struttura modulare con telaio robusto da 5.400 mm realizzato interamente in acciaio inox Aisi 304, con superfici inclinate per facilitare l'evacuazione dell'acqua di lavaggio". TFS 700 è caratterizzata da un alto grado di flessibilità unito alla sicurezza di saldature a tenuta ermetica di alta qualità ottenute sempre mantenendo un'elevata capacità produttiva. A questo proposito Zioni aggiunge: "Versatilità ed efficienza produttiva sono gli imperativi di TFS 700. La macchina vanta differenti sistemi di movimentazione degli stampi, protezioni laterali abbattibili che facilitano l'accesso alla pulizia interna e un portabobina superiore con struttura indipendente dall'armadio elettrico".

### Termoformatrice TFS 700

***Caratteristiche:*** *Termoformatrice igienizzabile top di gamma per film flessibile o rigido realizzata con possibilità di confezionamento in atmosfera modificata o sottovuoto di formaggi ed altri prodotti alimentari freschi. Grazie alla struttura modulare, offre la totale adattabilità quanto a formato della confezione e produttività. Il disegno del telaio mediante profilo chiuso conferisce robustezza e igiene. La struttura è interamente in acciaio inox Aisi 304, con una lunghezza telaio a partire da 5.400 mm - TFS 700 vanta saldature a tenuta stagna di tipo continuo, con grado di protezione IP67 (opzionale per zone IP69k). Il pannello comandi è orientabile, con schermo tattile e interruttori piezoelettrici.*
***Incidenza del comparto cheese:*** *25% circa del totale fatturato della filiale italiana.*

# Sace: "Il nostro obiettivo è far crescere le Pmi"

***L'impegno per le imprese italiane del settore food machinery. La proposta di soluzioni assicurativo-finanziare innovative. Ecco tutti i servizi offerti dal Gruppo alle aziende che vogliono presidiare i mercati stranieri. Il commento di Alessandro Terzulli, economista.***

Si chiama Pmi no-stop una delle ultime iniziative che Sace, Gruppo assicurativo-finanziario attivo nell'export credit, nell'assicurazione del credito e nella protezione degli investimenti, dedica alle imprese di piccola e media dimensione del settore food machinery. L'obiettivo del progetto è offrire alle Pmi un "one stop shop" con tutti gli strumenti più adatti per rispondere alle sfide poste dall'attuale congiuntura economica. Le imprese con fatturato inferiore a 50 milioni di euro o con meno di 250 dipendenti possono, infatti, sostenere i propri piani di crescita all'estero contando su sei linee di prodotti finanziari, condizioni commerciali vantaggiose e servizi di assistenza dedicati. Pmi no-stop racchiude perfettamente la filosofia del gruppo Sace, che punta da anni ad aiutare le imprese italiane a internazionalizzarsi e a rafforzare la propria competitività. In primis, attraverso soluzioni assicurativo-finanziarie per gestire al meglio i crediti e ottenere più facilmente finanziamenti, nonché per ridurre i rischi di mancato pagamento e facilitare uno spostamento in sicurezza verso nuovi mercati. Con questo intento, il gruppo Sace è presente su tutto il territorio nazionale, con sedi in grado di gestire l'intero processo di domanda, valutazione ed emissione delle coperture assicurative per importi fino a 20 milioni di euro. Non solo, un altro importante canale di contatto con le imprese e il territorio in cui operano è rappresentato dalle filiali delle banche convenzionate nell'ambito dei progetti di internazionalizzazione delle Pmi. Non manca anche una presenza del Gruppo all'estero: Sace vanta una rete di uffici di rappresentanza in America Latina, Asia,

*Alessandro Terzulli*

Vicino Oriente, Africa sub-sahariana, Europa Centro Orientale e comunità degli Stati Indipendenti. Grazie a cui il Gruppo punta a captare le esigenze delle imprese italiane direttamente nel territorio in cui ambiscono a operare.

L'intento è dunque quello di aiutare le imprese a mettere in pratica nuove strategie di internazionalizzazione in un momento difficile come questo. Sulle prospettive e sui rischi per le aziende produttrici di attrezzature destinate al settore lattiero caseario l'economista di Sace, Alessandro Terzulli, non ha dubbi: "La crisi degli ultimi anni sta mettendo a dura prova queste imprese nazionali, facendo crescere i rischi di insolvenza e aumentando le difficoltà di reperimento dei finanziamenti vitali. Ma, grazie al canale export, il settore della meccanica strumentale per l'industria lattiero casearia ha iniziato un cammino di recupero con prospettive di crescita positive soprattutto in America Latina e Nord Africa, mentre i paesi dell'area Euro ed europei extra Ue si mantengono i principali mercati di sbocco".

Per facilitare l'approdo all'estero delle aziende italiane produttrici di attrezzature per il settore alimentare, Sace ha anche stretto in questi ultimi anni numerosi accordi e partnership con associazioni industriali nazionali e straniere. Questo ha portato a una minore incertezza nei confronti delle soluzioni assicurativo-finanziarie per le Pmi nazionali, nonostante le difficoltà congiunturali. Lo conferma Terzulli: "In questo contesto di grande incertezza, stiamo notando delle novità importanti, positive. Le imprese, sia che operino in Italia che all'estero, iniziano a guardare all'assicurazione del credito non più come a un costo, ma bensì come a uno strumento strategico: non solo per proteggersi dai rischi di mancato pagamento e stabilizzare i flussi di cassa, ma anche per offrire ai clienti migliori dilazioni di pagamento o finanziamenti a condizioni competitive".

Un'altra novità importante rispetto al passato evidenziata dai vertici del Gruppo è la crescente attenzione delle imprese italiane verso strumenti di protezione dai rischi politici, portata alla ribalta dalle contestazioni politico-finanziarie scaturite dalla cosiddetta 'Primavera Araba'. A questo proposito, Terzulli sottolinea: "Sace ha concluso nel 2011 operazioni per più di 900 milioni di euro, di cui 113 proprio nei paesi attraversati dai sommovimenti, come il Medio Oriente e il Nord Africa. Oltre il 60% in più rispetto all'anno scorso. Di queste operazioni due su tre sono andate a favore di Pmi italiane. Si tratta di una novità importante, dato che in precedenza erano soprattutto le aziende di dimensioni maggiori a richiedere strumenti

## Guida all'acquisto

**SORDI IMPIANTI**
www.sordi.com
Tel. 0371/48621

**ULMA PACKAGING**
www.ulmapackaging.it
Tel. 0523/788447

**FRAU IMPIANTI**
www.frauimpianti.com
Tel. 0445/576237

**GELMINI**
www.gelminimacchine.com
Tel. 0521/861413

**SULBANA**
www.sulbana.com
Tel. 0171/691431

**CMT**
www.cmt-spa.com
Tel. 0171/339456

DIRE. FARE. MANGIARE.
ALIMENTANDO
IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE
WWW.ALIMENTANDO.INFO

**ESSEOQUATTRO**
**www.so4.it**

**Nome del prodotto**
Scoprigusto Ideabrill con banda laterale.
**Tipologia formaggi a cui è destinata la tecnologia**
Può essere utilizzato con tutti i tipi di formaggi, ma con quelli molli è necessario l'ausilio di una tavoletta rigida.
**Punti di forza del prodotto**
Permette di confezionare velocemente ogni tipo di formaggio, termosaldando il sacchetto o chiudendolo con un'etichetta. Grazie alla sua banda trasparente lo Scoprigusto presenta l'alimento in maniera elegante e, al tempo stesso, lo protegge. Inoltre, a differenza del packaging solitamente usato in questo settore, lo Scoprigusto dopo l'apertura può essere riutilizzato per conservare il formaggio rimanente, richiudendo il tutto con una semplice pinza da cucina. Si tratta di un packaging eco-compatibile, perché riduce notevolmente gli ingombri durante il trasporto e lo stoccaggio, ed inoltre dopo l'uso è sufficiente un semplice gesto per separare le sue componenti, carta e film, ed avviarle alla raccolta differenziata.
**Specifiche tecniche**
Disponibile in due formati, 13+3x32 e 17+3x27, può essere realizzato sia in kraft bianco che avana.

**FAM (rappresentata in Italia da Unimex International Marketing)**
**www.unimexonline.it**

**Nome della macchina**
Cubettatrice Flexifam.
**Tipologia formaggi a cui è destinata**
Formaggi a pasta dura e semidura.
**Punti di forza del prodotto**
Si tratta di una cubettatrice concepita per garantire una grande maneggevolezza degli attrezzi di taglio, una pulizia profonda e veloce e al tempo stesso un'elevata qualità del taglio. Introdotta sul mercato mondiale, Flexifam si è rivelata molto utile anche per il taglio di mozzarella, in cubetti e strisce di varie misure, soprattutto per il pizza topping.
**Specifiche tecniche**
I mandrini dei coltelli circolari e trasversali vantano un sistema unico di rilascio veloce, grazie al quale possono essere tolti e rimontati in meno di due minuti con l'ausilio di una sola chiave. Durante tale operazione non è necessario levare il porta-coltello ed il pettine. Sia la tramoggia di alimentazione che lo scarico sono dotati di cerniere e si accede direttamente agli attrezzi di taglio e all'interno della macchina. Realizzata interamente in acciaio inossidabile, può essere pulita a fondo utilizzando un getto d'acqua e schiuma detergente. La zona di taglio, infine, è rigorosamente separata da quella di trasmissione. Ciò significa che durante il taglio o la pulizia non si corre il rischio di contaminazioni.

**ROTOPACK**
**www.rotopacksrl.com**

**Nome della macchina**
Confezionatrice semiautomatica Rpx 5.
**Tipologia latticini a cui è destinata**
Latte, yogurt, ricotta e formaggi spalmabili.
**Punti di forza del prodotto**
Rpx 5 è una confezionatrice particolarmente adatta per i piccoli produttori artigianali o per le produzioni pilota di nuovi prodotti. Può essere attrezzata per sigillare contenitori di misure e forme diverse grazie ad un sistema di cambio stampo rapido. Il dosatore è di tipo volumetrico e regolabile fino a 500 cc.
**Specifiche tecniche**
Dimensioni: mm. 1050 x 500 x h. 1000; peso: 115 chili; produttività: max 300 pz/h; tensione: 230 V. -50/60Hz; consumo: 1 Kw e consumo aria 50 lt/min.

**GELMINI**
**www.gelminimacchine.com**

**Nome della macchina**
Lamellatrice modello Corallo.
**Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura**
Formaggi a pasta dura tipo grana, a pasta semi dura tipo leerdammer, a pasta morbida tipo mozzarella, oltre a carni congelate tipo prosciutto.
**Punti di forza del prodotto**
Automazione della trasformazione dalla forma intera alla scaglia, idoneità a diverse tipologie di formaggio, versatilità di prodotto dalle scaglie al formato julienne, facilità cambio stampo, semplicità di igienizzazione.
**Specifiche tecniche**
Alimentazione 380V trifase Hz 50; potenza installata Kw 5,5; altezza di carico mm 1700; altezza scarico prodotto mm 700. Inoltre, l'ingombro della macchina è di mm 800x1500x1700h circa. La produzione minima è di 450 Kg/ora, a seconda dello spessore del petalo; aumentando lo spessore del petalo cresce anche la produzione. La dimensioni minima del petalo è di mm10x10, la massima di mm50x50.

**ARIOLIAFRO**
**www.arioliafro.it**

**Nome della macchina**
Raschiatrice.
**Tipologia formaggi a cui è destinata**
La raschiatrice è una macchina progettata specificamente per le aziende che confezionano formaggio ed hanno la necessità di asportare completamente lo sporco presente sulla superficie della forma. La versatilità di questa apparecchiatura consente un impiego trasversale su diverse tipologie di formaggio: parmigiano reggiano, grana padano, montasio, Asiago, latteria e gorgonzola.
**Punti di forza del prodotto**
Economicità di acquisto e di manutenzione, versatilità, semplicità e sicurezza nell'uso, possibilità di personalizzazione in base alla propria gamma di formaggi da raschiare. Realizzata in acciaio inox Aisi 304, la raschiatrice è caratterizzata da un mandrino autocentrante con bloccaggio e sbloccaggio automatico della forma. Tale soluzione garantisce la massima sicurezza per l'operatore e contemporaneamente diminuisce il tempo dedicato alla pulizia. Sulla macchina è possibile sostituire il mandrino standard con uno di diverso diametro, per permettere, con un'unica macchina, di raschiare forme di formaggio con dimensioni differenti. Oltre ai mandrini standard (diametro 32 cm, adatto per forme di diametro min 34 - max 48 cm; diametro 26 cm, adatto per forme di diametro min 28 - max 36 cm) si producono su richiesta mandrini idonei alla propria gamma di formaggi da raschiare. Per ottenere massimi livelli di sicurezza, la raschiatrice è inoltre provvista di un braccio girevole porta raschia e/o porta spazzola (opzione da valutare in base al tipo di formaggio), che rende sicura l'operazione di raschiatura ed elimina all'operatore la fatica derivante dall'impugnatura manuale dell'utensile.

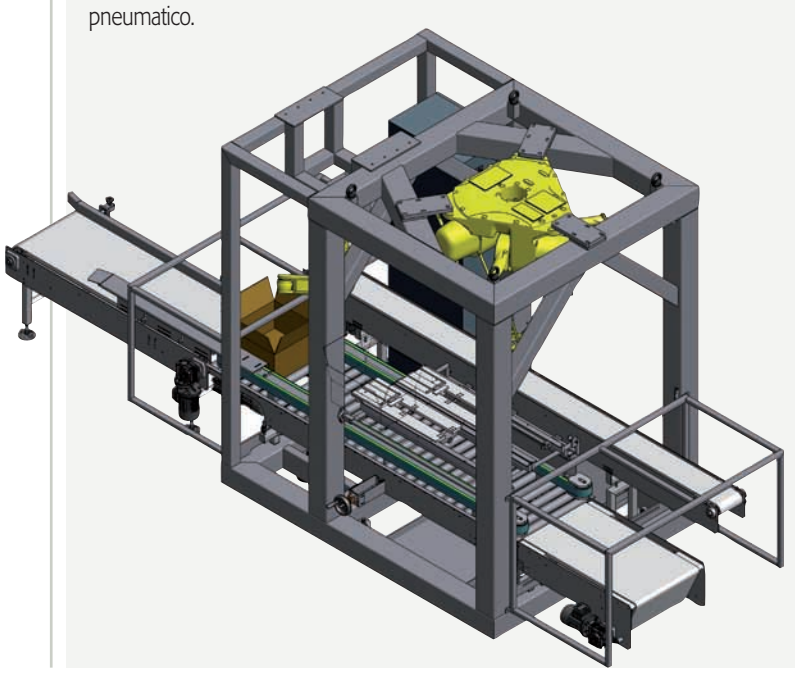
**Caratteristiche principali**
Mandrino autocentrante con bloccaggio e sbloccaggio automatico della forma; struttura e carter in acciaio inox Aisi 304; apertura laterale per scarico rapido delle raschiature; raschia e/o spazzola fissate su braccio girevole; piedi di sostegno in materiale antivibrante.

**CASEARTECNICA BARTOLI**
**www.caseartecnica.it**

**Nome della linea**
Gamma porzionatrici "Taglio fresco".
**Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura**
Parmigiano reggiano e grana padano, oltre a tutti i tipi di formaggio a pasta dura o semidura come Asiago, montasio, pecorino e così via.
**Punti di forza del prodotto**
Si tratta di una gamma ideale per tutti gli utilizzatori, dal piccolo negozio alla Grande distribuzione.
**Specifiche tecniche**
Macchine a funzionamento elettropneumatico.

**PULSAR INDUSTRY**
**www.pulsar-industry.it**

**Nome del prodotto**
Isola robotizzata per incartonamento formaggi affettati in vaschetta.
**Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura**
Qualsiasi tipo di formaggio affettato.
**Punti di forza del prodotto**
Flessibilità, modularità, implementazione rapida, integrabilità con linee esistenti, completa funzionalità di controllo della produzione e dell'efficienza dei processi produttivi. Pulsar Industry propone una soluzione innovativa basata sulla combinazione delle tecnologie dei robot antropomorfi e dei robot a cinematica parallela nell'ambito del confezionamento in cartoni di prodotti alimentari contenuti in vaschette o buste. Con questo impianto di incartonamento automatico un solo operatore alimenta i cartoni stesi nel magazzino della formatrice; tutte le altre attività vengono gestite dall'isola robotizzata che provvede alla formazione della pila, alla sua eventuale rotazione e all'inserimento nei cartoni.
**Specifiche tecniche**
Il prodotto che esce dalla confezionatrice viene convogliato verso l'ingresso dell'isola di incartonamento. I cartoni vengono prelevati dal buffer di alimentazione, preformati e disposti nella postazione di carico dell'isola. Il primo robot riceve e impila la quantità di confezioni necessaria a riempire la scatola. Il secondo preleva la pila e, dopo averla ruotata se richiesto dal formato del cartone, deposita delicatamente il prodotto nella scatola che viene poi indirizzata alle successive fasi di chiusura, etichettatura e pallettizzazione. I robot lavorano in parallelo nelle fasi di accumulo del prodotto e riempimento della scatola, in modo da rendere massima la produttività del sistema. Il sistema è dotato, come tutte le realizzazioni di Pulsar Industry, di un proprio software che assicura il controllo della produzione, la tracciabilità, rintracciabilità e il costante monitoraggio di efficienza e produttività. L'impianto è in grado di movimentare 75 vaschette di affettato singole al minuto, con formato massimo da 250 grammi ciascuna, con rotazione tra prelievo e deposito di +/- 90°. L'incremento dell'angolo di rotazione oltre a quello sopra specificato è possibile riducendo il numero di battute al minuto. Il numero di vaschette per pila dipende dalla stabilità, dalla forma e dal grado di riempimento della vaschetta. In condizioni standard di lavoro va da 10 a 18 vaschette per pila. Unità di movimentazione confezioni: robot a cinematica parallela a quattro assi Fanuc Robotics, completo di guida robot. Unità di movimentazione Pile: robot antropomorfo a 6 assi Fanuc Robotics completo di pinza presa pile. Unità di trasporto confezioni: tappeti modulari Intralox con strutture in acciaio inox Aisi 304 e motorizzazioni Sew Eurodrive con inverter. Utensile movimentazione confezioni e pile: pinza a ventosa in alluminio, con azionamento pneumatico.



**SIREC**
**www.sirec.it**

**Nome prodotto**
Pavimenti industriali in molteplici formati utilizzati nei svariati settori dell'industria alimentare.
**Punti di forza del prodotto**
Pavimenti industriali in klinker e in resina epossidica per le industrie alimentari, assolutamente impermeabili, igienici, antibatterici, con ottime resistenze chimiche-meccaniche.

**AGROGEST**
**www.agrogest.com**

**Nome del prodotto**
Griglia impilabile.
**Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura**
Pecorino toscano, pecorino sardo, caprini, caciotte.
**Punti di forza del prodotto**
Igienica, resistente, europallettizzabile, economica. La grigliatura superficiale garantisce alla forma una notevole aerazione, consentendo di ridurre i rivoltamenti e la formazione di muffa.
**Caratteristiche principali**
Realizzate in polipropilene alimentare (pp) con stampaggio ad iniezione, tutte le griglie e tavole Agrogest in polipropilene alimentare sono rigorosamente realizzate con materie prime certificate e sono idonee al contatto con gli alimenti, in conformità ai regolamenti e direttive Ce e al decreto ministeriale nazionale: regolamento cee 10/2011, regolamento ce 1935/2004, regolamento ce 2023/2006, direttiva ce 19/2007, direttiva ce 2002/1972, decreto ministeriale nazionale del 21/03/1973 e s.m. Utilizzate per salagione, asciugatura e stagionatura formaggi, grazie alla misura europallettizzabile, permettono una facile e comoda manovrabilità all'interno delle celle e magazzini di stagionatura. Quanto alla pulizia, gli articoli in polipropilene devono essere lavati con soluzioni basiche clorinate al 1/2%, oppure con soluzioni acide sempre al 1/2%. Si consiglia inoltre di non utilizzare soluzioni con acido nitrico, che, nel tempo, deteriora la qualità del materiale plastico.
**Specifiche tecniche**
Dimensioni: mm 760x580x h 210 o 180 o 150 0 130.
Peso: Kg 3,10.

Pad. 25
Stand A113 B116

ESSEOQUATTRO
L'IDEA CHE AVVOLGE
*packaging con passione*

PRODOTTO ITALIANO

# Il tuo mondo ci sta a cuore

## *Innovativo*

**se cerchi**
un imballaggio INNOVATIVO che
conservi più a lungo gli alimenti freschi

## *Eco-compatibile*

**se cerchi**
un imballaggio ECO-COMPATIBILE
che favorisca la raccolta differenziata

## *Sicuro*

**se cerchi**
un imballaggio che tenga conto della
SALUTE DEL CONSUMATORE

Ideabrill®
IL PROFUMO DELLA FRESCHEZZA

*BUSTA SALVAFRESCHEZZA*

*BOBINA*

*SCOPRIGUSTO PER FORMAGGI*

*INCARTO SALVAFRESCHEZZA*

BREVETTO EUROPEO N° E.P.1584464